La fée de la gourmandise



Pancakes moelleux au sucre amande

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 petite pincée de sel
- 25 cl d'eau
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 6 cuillères de sucre amande *

Préparation

1. Mélangez le beurre avec l'eau et la farine. Ajoutez les œufs, puis le lait, la levure et le sel. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
2. Incorporez le sucre amande en dernier : il se dissout mieux dans une pâte déjà homogène, et c'est lui qui donne le parfum.
3. Chauffez la poêle à feu moyen, très légèrement beurrée. Versez une petite louche de pâte sans l'étaler : le pancake doit rester épais.
4. Des bulles apparaissent à la surface, puis éclatent : c'est le moment de retourner. Une minute de plus sur l'autre face et il est prêt. Empilez les pancakes sous un torchon, ils restent moelleux.





* DISPONIBLE AU CATALOGUE